

平成30年度 学長戦略経費（公募型プロジェクト）研究成果概要報告書

経費の種類	教員海外研究支援経費
研究者氏名・所属・職名	川邊 淳子・旭川校・教授
研究題目	中国南京市における学校給食の現状と課題
主たる滞在地名及び属する国名	中国（南京市）
滞在期間	2018（平成30）年10月14日（日）～ 2018（平成30）年10月20日（土）（7日間）
研究内容及び成果の概要	
<p>日本ほどまだ小中学校での給食事情が整っていない中国において、南京市における給食は、中国においても先駆的な取り組みを行っている。しかしながらその実態について詳細に調査した研究はなく、実態を明らかにしその上で課題を明らかにすることは、中国の今後の学校給食を始めとする食育をも左右するものである。また、日本における給食制度や実態についても大いに示唆を得るものである。</p> <p>今回の調査研究における主な実態調査内容は、以下の3点である。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○2つの給食システム導入校による給食の比較実態調査 ○2つの給食システム導入校による教員・児童・保護者の比較実態調査 ○南京市教育局における現在の中国における給食制度の実態と南京市の実施における聞き取り調査 <p>以下では、南京市での調査研究の概要を示した。</p> <p>視察を行った小学校は3校あるが、プライバシーなどの関係から、それぞれの学校名は本報告書においては、仮称A・B・C校とした。</p> <p>1. 南京市小中学校衛生保健所</p> <p>南京市小中学校衛生保健所は1984年に設立され、南京市教育局に直属している事業機関である。『学校衛生仕事条例』を指針として、教育行政部門と衛生行政部門の管理と指導のもとで、「学校教育、健康第一」の指導思想を堅持し、教育方針を全面的に貫徹し、積極的に素質教育を推進している。南京市の70万人の小・中学生の健康教育、健康促進などの仕事を担っている。具体的には、健康体質の検査、伝染病、一般的な病気の予防、学校衛生の監督、食品安全の監督と管理、学生の栄養と健康を促進する役目がある。</p> <p>給食管理は詳しく分けると、市、区、校からそれぞれの役目があり、各部門が分担する範囲は異なる。市の管理は、すなわち南京市教育局の管理である。南京市小中学校衛生保健所は南京市教育局直属の機関であるため、教育局が行政の指示を出し、保健所は詳しい業務を実施する任務がある。南京市には11区があり、各区の管理職がそれぞれの学校給食を管理している。また、各学校の副校長と後勤部主任が学校給食を管理する。市の役割、すなわち教育局の役割は4つに分けられている。第一は設備機械の更新と向上、第二は監督と検査、第三は食育の活動の展開、第四は食に関する政策の制定である。</p> <p>南京市の小学校はほぼ給食があるが、すべての学校で給食が実施されている訳ではない。給食を提供する方式を分類すると、2つの方式がある。一つは、お弁当宅配による給食で南京市の学校のうち72校で採用されている。もう一つは、学校の調理場で調理する方式である。この方式は、食堂を備える学校に限られている。現在南京市の学校における食堂は587箇所あり、480校の学校が校内に食堂を備えている。また、小学校における学校の調理場で調理する方式は、以下の三つの形態にさらに分けられる。</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 一人ひとりの子どもが自分自身でお皿を持って食堂の窓口で給食をとり、食堂で食事する。 ② 職員は子ども全員の給食を食堂の食卓に置き、子ども達は食堂で食事する。 ③ 学校の調理場でできた給食が各クラスに運ばれ、各クラスの先生は子どもに給食を取り分け、子どもは各クラスで食事する。 <p>それ以外の7校の学校では給食を提供していない。昼休みの時間で、子どもは家に帰って食事をするようになっていく。</p> <p>南京市小中学校衛生保健所の方々には、日本の給食に興味を持っていて、特に子ども達が自分で給食を運び配り片付けることについて質問された。子どもはまだ体が小さいので、運ぶ途中でもし火傷などの何か事故があれば、もちろん大変なことになると思われるが、なぜそのような危険性が伴うことを子どもにさせるのか、皆さんがとても興味深</p>	

かったようである。必ず温かいご飯を食べることは、中国の習慣であるが、一方、日本は中国の習慣と異なり、冷めたお弁当でも問題なく食べられる。日本の給食では、それほど熱いものを出さないため、火傷の心配はほとんどないことを説明した。さらに、中国では親に過保護に育てられる子どもが少なくはないため、学校でもし何か事故があれば、学校が保護者からの非難を浴び、プレッシャーがかかるので、そのことを防止するために、できるだけ子どもに危ないことをやらせたくないと思っているとのことであった。この点では、大きな違いが日中間に見られた。

日本の学校給食は、必ず栄養教諭の指導のもとで、献立が作成される。しかし、中国の小学校では、栄養教諭のような専門的な栄養士が少ないので、日本のように毎日きちんと栄養摂取量を計算する仕事はまだ確立されていない。現在中国の学校給食は、すべて専門の飲食会社に依頼し作成されている。学校に栄養士はいないが、学校が選定した飲食会社に経験豊富で専門な方がいて、学校給食の献立を決めている。中国で専門栄養士の資格を取るとはとても難関である。毎年、全国で100人ぐらいしか専門栄養士の資格を取れず、たとえ合格しても、学校ではなくより給料がよい職場で働くことが多いらしい。すべての学校に専門栄養士が配置されることは、中国にとって簡単に実現できないことであるように思われた。

小・中学生に栄養知識と節約などの理念を強調するために、南京市小中学校衛生保健所は様々な活動と実践を開催し、毎年5月20日は中国学生栄養日として、毎年この日に栄養知識コンテストを開催している。さらに、残食は中国ではとても深刻な問題である。都市部に生まれ育った子ども達の中には、1食のご飯はどのぐらいの手間暇がかけられ食卓にのぼっているのか、想像すらできない子ども達もたくさんいるものと思われる。その解決のために、南京市小中学校衛生保健所が作成したビデオを拝見した。そのビデオは、具体的な数字を随所に使いながら、一粒のお米が田んぼからどれぐらいの時間などをかけて食卓にのぼるのかを、分かりやすく、そしてメッセージ性をもって、子ども達に理解させようとしたものであった。また、食材を植える活動などの社会実践をしたり、大学の教授を招き、食に関する講座を行ったりして、保健所は様々な方面で食育の推進と発展のために努めている。

2. A小学校

A小学校は南京市の公立小学校である。1907年に創立され、今まで百年以上の歴史がある。約1,000人の学生がおり、25クラスあった。現在、学校の敷地面積は12,000m²で、建築面積は8,000m²である。A小学校の特色は、素質教育の発展の要求に適用し、さらに中華民族の伝統文化の教育を強化するために、学校は「京劇を普及させ、国粋を発揚する」を趣旨として、「京劇の文化は小学校に入る」や「京劇は授業として扱う」などの教育活動を展開していた。芸術教育を各学生に向けて、学生の情操を陶冶し、学生の個性を高め、学生の全体的な素質を全面的に向上させる目的がある。

A小学校は、給食を学校の調理場で調理するが、すべて専門の飲食会社に依頼している。毎日、その会社で洗って切った準備済みの食材を学校へ持ち込み、後は学校の調理場で調理するのである。

給食ができれば、各クラスに運ばれる。子どもは一列に並んで順番で給食を取りに行く。まだ順番ではない子ども達は机に座って静かに待っている。日本と異なり、給食をクラスに運び配る作業は、すべて教師と職員が行う。1年間ずっと1人の教師が1つのクラスの給食を管理するのではなく、全学校の教師が順番に、子どもの給食と昼休みの時間を監督している。各クラスの教師は子どもの給食を取り分けてから、子どもと一緒にクラスで同じものを食べる。また、午後の授業は13時半から始まるので、給食を食べてから、教室で少し休むことができる。

給食の献立の組み合わせとしては、肉料理+野菜料理+スープが基本であるが、視察日の給食の献立は、鴨(肉料理)と玉子とトマトの炒め(野菜料理)、肉だんごと野菜のスープであった。給食で使用する食器は子どもが家から持参し、食べ終わると家に帰って洗うらしい。1食の給食の費用は10元(約165円)である。また、みんなで一斉にいただきますという文化はなく、給食が配られたものから温かい状態のまま順次食べていた。

A小学校の給食では、毎日ヨーグルトと果物がある訳ではない。もし栄養が足りなかったら、先生がヨーグルトか果物を提供する形になっている。小学生にとって毎日乳製品の摂取は欠かせないので、必ず牛乳かヨーグルトを出した方が健康的だと思われる。しかし、保護者たちの中には、出さないで欲しいという要望もある。保護者たちは、基本的に家で乳製品を子どもに飲ませるので、学校で出すヨーグルトの必要性をそこまで感じていない場合があるのである。また、学校の設備にも限りがあるので、ヨーグルトの保存も難しく、乳製品に対する処理も大きな課題だと思われた。

中国の九年義務教育に「労働と技術」という教科があり、例えば6年生の教科書では、台所の設備を認識することから始まり、和え物など簡単な料理を作ってみる内容が含まれている。学校には、経費と安全上の問題で、調理教室が設置されていない。学校は子どもに色々な実践を挑戦させているが、教育環境の制限で、理論部分を学校で指導しても、実践面は家でやるしかない。それを実現するために、保護者の協力は大事なことでありと考えられる。現場で何人かの子ども達が実際に家で実践したことを記録した動画を見せながら説明をしてくれた。実際の授業では、動画の様子をプレゼンすることで、ディスカッションを行うということであった。



3. B小学校

1905（光緒 31）年に建てられ、元学校名は「龍江学堂」である。2007 年、学校は南京市の小クラス化試験学校となり、学校を運営する上での鮮やかな特色があった。学校は「天性の小さいクラス」を作り、「真実の子ども」を育成する理念に沿って、児童の成長を促進する自然な学校環境を提供している。現在、学校の敷地面積は 18,000m²、建築面積は 1,781 m²である。学校は 24 クラスがあり、631 人の学生が在籍していた。中華民族の伝統文化の宣伝に注目していて、非常に文化的な雰囲気のある学校である。学校は先進的な教育設備を持っており、特に、航空、カンフー、書道などの教育は有名である。

B小学校はA小学校と同様、契約している飲食会社が毎日準備済みの食材を学校に持って来て、学校の調理場で給食を調理する。給食を調理する形は同じであるが、B小学校は、職員が給食を弁当箱に入れてから各教室に運んでいく。現在、631 人の子どもはすべて学校で昼食を食べている。食堂の面積が限られているので、1～3年生の低学年の子どもは各教室で給食を食べている。4～6年生の高学年の子どもは食堂で給食を食べる形になっている。

午前中の最後の授業が終わる少し前に、職員は赤い箱を各教室の外に運んで置く。授業が終わり次第、子ども達は並んで自分で1人分を取り、スープを持って教室で食べる。各教室に2人の教師がいて、給食の様々な作業を手伝っている。

小クラスでの教育はB小学校の特色であり、各クラスに25名の子どもしかいないため、教師は子どもの学習と生活を把握しやすい環境となっている。給食はすでに分けられていて、教師が子どもに取ってあげる必要がないので、子ども達が素早く給食を食べ始めることができていた。隣の人とお互いに少し話している子どももいるが、大体静かに座席に座ったまま給食を美味しくそうに食べていた。2人の教師も子どもと一緒に同じメニューの給食を食べていた。

4～6年生の高学年の子どもは学内の食堂で給食を食べていた。低学年と同じように、給食は弁当箱に分けられ赤い箱に入れられているので、子ども達は一人一人取っていく。紹介してくれた先生は今はまだ温かいので、赤い箱を使用していたが、寒くなると弁当を冷めさせないため、保温機能がある箱に変わるらしい。

食堂では、クラスにより座る場所がきちんと分けられていた。食べ終わると、自分の弁当箱を指定のところに持って行き、また、桌上的ゴミなどは自分で片付け、綺麗にしてから教室に戻る。教室でも食堂でも子ども達は一緒に給食を食べ始めなくても良く、早めに食べて先に帰ってもよい自由な雰囲気であった。

B小学校の献立は、一品の肉料理、一品の肉野菜料理、一品の野菜料理とスープであった。試食した給食の献立は、海老、なすとひき肉の炒め、きのこ豆腐の煮物の三品であった。スープはスペアリブとトウガンと昆布のスープである。毎日果物があり、視察日にはみかんを提供していた。しかし乳製品は毎日あるわけではない。一食の給食費はA小学校と同じく10元であった。作成した献立は実施する前の1週間に、必ず学校のホームページ、学校の正門、食堂の正門に公示されている。

B小学校では衛生保健の先生が給食の衛生管理も担当していた。その先生は4級栄養士の資格を持っているので、子ども達の食の健康を管理している。献立は「栄養バランス」と「種類の多様化」の2つの方面から考えられており、

一旦決められたら、原則として変わらない。毎週の肉料理（メイン料理）は重複せず、また、2週間以内の献立は重複しない決まりがある。加えて、できるだけ旬の食材が使われている。

給食を提供している学校は、安全であることを一番大切にしている。特にB小学校は、食品安全と衛生に力を入れていた。ここ数年、B小学校がある区では、教師と生徒が満足する学校食堂を建設し、食堂のレベルを全面的に上げるために、「名厨亮灶」という方式が用いられている。多くの教師と生徒が「健康的に食べる」、「栄養をよく取る」また「安全的に食べる」という目標を目指して努めている。

「名厨亮灶」とは直接観察やモニターテレビにより、調理場での調理の流れを示す方式である。レストランの客が、スタッフの操作が規範であるかどうかを直接見るができる。「名厨亮灶」は飲食会社の従業員に対する監督であるが、学校では食堂の透明性を確保し、モニターテレビで食堂の隅から隅まで監視することができる。学校と保護者たちは食堂の従業員に対する管理、操作の規範を確保することができ、死角がないため食堂の衛生を監督することができる。学校の食品安全に抜け穴がないことを保証している。

また、B小学校の先生は、いつでも携帯のアプリで食堂と調理場のビデオを見ることができるといった利点がある。毎日職員が調理場で給食を作ることが、中継されており、「名厨亮灶」は保護者たちと先生たちの好評を博している。

さらに、食堂は学校と保護者の監督を受け入れるために、毎日午前中、1人の保護者がボランティアとして学校に来て、給食準備と調理を監督している。

調理場の入り口には「着替えてから手を洗う。マスクをきちんとつける。衛生を保つ。空気を消毒する。」の意味を表すスローガンが貼ってあった。

B小学校の給食方式は、食堂と教室を両方使う形になっていた。1年生から3年生までは、各教室には2人の先生がいるので、子ども達に給食を食べさせることの効率は非常に高い。さらに、B小学校は小クラス制度を採用しているメリットがあるので、普通の学校より給食の提供はさらに早い。1クラス25人の子どもしかいないことは、日本の学校から見ると一般的な状況であるが、中国の学校にとってはとても珍しいことである。

4年生から6年生の子ども達が食堂に移動して食事のする際に混乱するかもしれないと予想していたが、実際には子ども達は秩序を保って食べることができていた。食堂の各座席に番号が付けられており、クラスごとに一人一人の座席も決められていたので、効率的に給食を食べるようになっていた。

日本の習慣と異なり、中国の食堂は一般的に食堂の職員がゴミを片付ける形になっている。食卓を拭いて綺麗にする作業は職員がやるので、食卓は汚くなくても構わないようであった。しかし、試食した時に偶然に見かけた男の子はきちんと食卓のゴミを拭いて片付けていた。それはとても優秀な行為だと思われたため、食堂の子どもをよく観察すると、ゴミを片付けていた子どもは彼1人だけではなかった。学校の教師が子どもに良い習慣をつけさせるために普段から教えていると思われた。この点からみると、給食はただ食べるだけでなく、食事マナーと食習慣の養成もB小学校の教育の一環として推進しているのではないかと思われた。

また、前述した「名厨亮灶」は、B小学校のみの特徴ではなく、南京市の小学校はほぼこの設備を導入している。特にB小学校のある区の学校の食堂では、「名厨亮灶」の実施率はすでに98%に達している（その中に幼稚園の食堂も含まれている）。監視カメラの設置場所は調理場だけではなく、食堂の様々な場所にも設置されているため、「名厨亮灶」のような衛生監督の手段は、おそらく日本ではなかなか実践することができないものであろう。しかし、衛生を確保することができるのであれば、中国の国情に合わせる方式で実施しても全く問題はないと思う。「名厨亮灶」の普及は給食の衛生を管理する力強い方法であり、もし学校で食中毒が発生したら、監視カメラの記録を確認し、原因が明らかになる。それは学校側にとっても事実を明らかにする証拠となる。こういう環境のもとに、食堂の職員がより責任をもって給食の仕事を行うように努めていると思われた。

給食はすでに弁当箱に入れてあるので、子ども自身は受け取ってからすぐに食べられるが、スープは2人の教師が子どもに取る必要がある。スープは熱くて溢れやすいので、1～3年生の子ども達には自分でやらせていないが、配膳している先生は2名ともマスクとエプロンをつけていなかった。衛生を十分に確保し、細菌を伝播しないために各教室の先生方も出来るだけマスクとエプロンを着用すべきだと感じた。調理場と食堂の衛生環境は「名厨亮灶」を通して改善することができるが、各教室で給食を配膳する方式でも隅から隅まで衛生を保証しなければならない。衛生面について、視察した時にB小学校はすでに整っていたが、さらに改善できたらよいのではと思われた。

現在、学校の食に関する教育がどのように指導されているかということに関しては、「総合実践」という教科を担当する先生から詳細に紹介があった。B小学校では「総合実践」という教科があり、指定の教材はなく、各学校によって自主的に教材が作成されている。内容はA小学校の「労働と技術」と似ており、家政の部分に家庭料理を学ぶ内容を入れている。子どもだけではなく、保護者のボランティアも一緒に、子どもの手伝いを行っている。学校はこの授業を通して、保護者と連携がとれ、理解も得られている。加えて、この授業では簡単な家庭料理だけではなく、中国の伝統食を子どもに教えることにも力を入れている。伝統食の食文化は中華文化の一部で、必ず発展向上させなければならない。中国の伝統祭りでは、伝統食を食べる習慣があり、中秋節では月餅（干し柿・クルミなどを入れた餡を小麦粉の生地で包んだ円形のもの）、端午ではちまき、元宵節では元宵（あん入りのもち米の粉で作るだんご）を食べる等、異なる伝統祭りに様々な伝統食がある。グローバル化時代の到来とともに、伝統的な文化に対する意識はだんだん薄くなっており、家政に関する授業で伝統食を教えることは、とても重要な役割となっている。B小学校の先生たちが、この内容をきちんと子どもに教えていることは素晴らしいことだと思った。また、高学年の子ども達

は、1日どのくらい食物の量と栄養の量を摂取するのか、その基準を学習している。それに加え、1週間の献立の作成に挑戦し、子どもに健康的に食事を摂ることを理解させている。保護者にとっては、自分の子どもがだんだん食物を選べるようになり、ただの美味しさを追求するだけでなく、もっと健康的なものを摂る意識が強くなってきたなど、多くの保護者たちの好評を得ているらしい。

B小学校とA小学校は、同様に学校の調理場で給食を調理する方式で、給食費も同様の10元であった。しかし献立の組み合わせは少し差異があった。B小学校の給食は、料理の品数は3品であったが、A小学校は2品であった。また、双方の小学校ともスープを毎食提供していた。B小学校は毎日果物を提供していたが、A小学校では果物はなかった。さらに、双方の小学校とも乳製品の提供は、毎回あるわけではない。同じ給食費であっても、給食の内容は同じではなかった。それはそれぞれ異なる飲食会社と契約しているためであり、すべての小学校は、学校自身で給食を提供することはなく、ほぼ飲食会社に任せている。まず、南京市教育局は入札制度により学校給食を作る企業を決定している。落札後は各企業を紹介するパンフレットが作られ、各学校はどの飲食会社と契約するかをそのパンフレットの中から自由に選択するのである。そのため、小学校ごとに異なる企業と契約することになるので、同じ給食費でも作られる給食が異なってくるようである。中国南京市は小学校の数が多いので、給食を作る飲食会社も少なくないと予想することができるが、全ての企業が同じレベルではないであろう。子ども達と保護者が給食に満足しているなら大丈夫であろうが、安くて美味しい給食を食べたいのは、子どもと保護者の希望である。



4. C小学校

C小学校は民営の小学校である。約480人の子どもがおり、12クラスある。2016年創立されたばかりなので、今は1年生から3年生までの3学年しかない。比較的新しい小学校であるが、評判が良い学校として知られている。「愛の教育」という思想を受け、高品質な教育と個性がある教育を学校の建学方針としている。改革と革新を守り、調和がとられ多角的、開放的な学校の文化を積極的ににつくっている。

C小学校には、食堂は設置されていないが、その理由として、小学校の敷地自体の狭さによる限られた建物容積がある。現在南京市の小学校には大体食堂があり、A小学校とB小学校と同様な給食方式で運営している。C小学校には食堂・調理場がないので、給食の調理は飲食会社が担当しており、視察したC小学校と同じ飲食会社であった。

午前中の授業が終わる前に、飲食会社の職員が子ども達の給食を各教室の外に運んでくる。給食の時間になると、子ども達は運ばれてきた弁当から自分の分を取り、自分の座席に戻ってから食べ始める。ここでも、みんなで一斉の「いただきます」はなく、各自がそれぞれ食べ始める。C小学校の各クラスは約40人の子ども達がおり、1つのクラスに1人の教師がついて、子ども達を見守る形になっている。教師も子どもと一緒に教室で同じ給食を食べる。

食事が足りない子どもがいれば、ご飯のお代わりができる。教室で給食を提供する流れは、B小学校の1年生から3年生までの子ども達と似ていた。ただし、B小学校では、学校内にある食堂から運んでいく形であった。

C小学校では、ヨーグルトは給食を食べ終わってから配る。A小学校を視察した際には、ヨーグルトは給食を食べていた時に、すでに子ども達の机の上に置かれていた。スープの提供も、B小学校とは少し違いがあった。B小学校では、給食時間が始まると先生達のスープを子ども達に配っていたが、C小学校では、まず給食を食べてから、最後にスープを配る形になっていた。

C小学校の給食費は、前述のA小学校とB小学校より2元高い12元であった。したがって、おかずの品数はA小学校やB小学校より多かった。C小学校の献立は、1品の肉料理、2品の肉野菜料理、1品の野菜料理とスープである。試食した日の給食は、えびの塩漬け(肉料理)、麻婆なす(肉野菜料理)、茶碗蒸し(肉野菜料理)、炒めほうれん草(野菜料理)であった。ヨーグルトは毎日あるが、果物は毎日ある訳ではない。ここで言う肉料理は(中国語は「大葷」)、実は肉で作られる料理だけではなく、魚やえびを使った料理でも「大葷」と言われる。すなわち、「大葷」はすべて肉や魚などの食材で作られ、野菜を含んでいない料理の種類である。それに対して、肉野菜料理としたが、中国語では「小葷」と言われる。「小葷」は肉と野菜を組み合わせで作られる料理の種類である。野菜料理は肉や魚などを使わず作られる料理である。試食した日のC小学校で提供された麻婆なすはひき肉を入れていたので、肉野菜料理として扱われていた。

給食は1人分が弁当箱に入れられ学校に配達されるが、ある程度お代わりのご飯とおかずも用意されるので、足りない子どもはお代わりができる。しかし、残念ながら、視察したどの学校でも、どのくらいの量が準備されているのかわからなかったため、子ども達が足りるかどうかはその場では判断できなかった。

近年、中国ではインターネットなどが急速に発展している。インターネットの即時性や利便性を生かして、学校教育においてもよく利用されており、昔はできなかったことも、今はインターネットで解決できることが増えてきた。現在はインターネットを用いて、学校給食の献立を1週間前に保護者と子ども達に知らせることができる。また、各小学校のホームページはもちろん、携帯のアプリにも掲載できるため、携帯でアプリにログインすれば、すぐに献立を知ることができる。さらに、子どもが休む等、給食を食べないことが事前に分かれば、当日の朝9時までなら当日キャンセルの手続きが可能となっている。給食費は一応前払いしているが、1ヶ月または1学期が終了すると、食べなかった日の給食費はまとめて保護者に返金される。この方法はA小学校とB小学校と同様である。

加えて、万が一の事故発生に備えて、毎回作った給食のサンプルを48時間保存している。それは日本と同じ方法である。

今回視察した小学校の中で、C小学校は唯一、弁当宅配による給食を提供している小学校であった。南京市では弁当宅配方式を利用している小学校が少なく、小学校にはほぼ食堂と調理場がある状況であることが分かった。

C小学校の先生方と交流した時、日本の給食方式も中国の先生方に紹介した。日本の給食もすべて自分の学校の調理場で作る訳ではなく、以下の3つの方式がある。

- ・単独調理方式(自校方式)：学校に給食室を設置して校内で給食を調理する方式
- ・共同調理場方式(給食センター方式)：複数の学校の給食を1つの調理場で調理し、専用の配送車で各学校へ配食する方式
- ・外部委託方式(デリバリー方式)：外部の給食業者に委託し給食業務を分散して行う方式・食缶で提供する方式・弁当箱で提供する方式など

その中で、共同調理場方式(給食センター方式)でまとめて作って各学校に送る場合、C小学校の給食を担当する飲食会社の責任者は、どうやって給食の温度を保つか興味を持たれていた。飲食会社で作ってから学校に運ぶと、もちろん少し時間がかかる。どのような方法で給食の温度が冷めないようにするのは飲食会社が考えなければならぬ問題なのである。特に温かいものを食べることは中国人の食習慣であり、もちろん学校給食は冷たいもの、例えば和え物などは絶対に出せない法律がある。2002年中華人民共和国教育部及び中華人民共和国衛生部により、『学生食堂及び学生集体用餐衛生管理規定』という法令が定められた。その中に冷たいおかずについての内容が定められた：

「第十七条 职业学校、普通中等学校、小学、特殊教育学校、幼儿园的食堂不得制售凉拌菜」

(和訳)「第十七条 職業学校、高校、小・中学校、特別教育学校、幼稚園の食堂では冷たい肉類料理や和え物を提供してはならない。」

中国で用いられている2つの提供方式の一番大きな差異は温度の保持だと思われる。したがって、飲食会社はどうやって給食の温かさを失わないようにするかが重要な課題となっている。飲食会社の責任者の方は、給食を運送し、子ども達が食べる時に、少なくとも中心温度60℃を保証できると説明していた。日本では、給食センターで作っても調理場で作っても、給食の質はあまり変わらない。すでに100年以上の歴史がある日本の学校給食は、技術と管理の体制ができていて、どうやって給食の質を失わずに配達するのかは、今後の中国にとって学ばなければならないこととなっている。しかし、日本では冷たいものを出しても構わず、冷たいものが給食に出るのは不思議ではない。

南京市へ視察する前に、中国の学校給食に関することを事前調査した時、中国の国土は広いが、内陸の国で沿海

都市が少なく、日本のように海産物をとりやすい国ではない。普段食べる魚やえびは海で捕れるものではなく、川の魚やえびがよく使われている。しかし、川の魚は骨が多いので、子どもへの安全や危険性を考慮し、学校給食には出されないため、魚の代わりにえびを使ってたんぱく質を子ども達に摂取させている。1980年に中国の一人っ子政策が実施されてから40年あまり、人口の増加と経済の発展のバランス、男女平等など、様々なメリットが徐々に実現してきている一方、過保護の子どもが増えるデメリットも出現してきている。えびの殻を自分で剥けない子どもが多くなってきたのもその一つである。今回B小学校とC小学校を視察した際に提供された学校給食の肉料理として、ちょうどえびが出されていた。学校給食では、家にいるように両親がえびの殻を剥いてくれることはなく、自分でやらなければならない。予想外のことは、子ども達は上手にえびの殻を剥いていたことであった。特にC小学校の先生方は、子ども達のえびの殻剥きの技能を高めるために、毎年えびの殻剥きコンテストを開催しているということであった。「現在小さい子どもがえびの殻を上手に剥けない実態を知り、えびの殻剥きコンテストを通して、子ども達の自立を促し、能力を向上させる。」とC小学校の校長先生はおっしゃっていた。このような面白くて有意義な活動を行うことは、食育を展開する1つの方法だと思われた。C小学校の先生方の給食に対する態度は、ただ子ども達に昼食を食べさせるだけではなく、良い食習慣をつけさせる思想を持っていることが分かった。

C小学校の学校給食を担当する飲食会社の責任者の方に、献立の作成と安全管理方法を簡単に紹介してもらった。C小学校を担当している飲食会社は、C小学校の給食を提供するだけではなく、南京市内の他の学校にも提供している。飲食会社は学校給食や弁当配達を専門にしている企業であるため、むしろ普通の学校より施設や技術が先進的である。



2つの給食方式をとる3校の学校を視察見学させていただいたが、衛生管理や子ども達の健康のことを一番に考えた栄養バランスのとれた給食という視点では、自分の学校で給食を作る場合もお弁当を配送してもら場合もかなり考えられている。価格もそれほど変わらず、また給食の献立内容、食べる時の温かさなど、視察の段階では、作り手が見えるかどうかなどしか、その明確な差は見られなかったが、調理ができる施設を建設できるかどうかといった学校規模など、設計にも大きく影響しているようであった。

また日本でいうところの食育で、心の教育にもつながる学びとしての食としてとらえる「コミュニケーション」や残食を減らすなどといった「もったいない」という環境や消費問題を考えることにもつながる力、さらには食べることから始まる様々な生活実践力の育成という視点では、日本とは大きな違いがみられた。朝食を1日の始まりであり大切な食事として位置づけた上での昼食としての給食である日本と違い、昼食を1日のうちのどの食事よりも重んじ位置付けている中国では、量をしっかり取り、健康であることに重きを置いた給食への考え方にも違いがあるように思われた。

以前は、ほとんどの子ども達がお昼は自宅に戻って、食事をとってからまた学校に戻ってくるということをしてきた中国ではあったが、ここ 20 年のうちに、急速に給食に関わる法案も整備され、衛生や栄養に関わる人的制度や実際のシステムも構築されてきているという現実が南京市にはあった。おそらく中国全土においても、このような南京市の給食システムがモデルとなり、これから導入されていく日も近いのではないかと思われた。



併せて、子ども達と保護者に対する給食に対する意識や満足度等に関するアンケートを、給食システムの違う2校で実施させてもらった。現在、そちらの方は集計・分析中である。

今回の調査研究では、南京市とのつながりが全くない中からスタートした。その上で、藁をもすがる思いで連絡を差し上げた、南京市の姉妹都市である名古屋市観光文化交流局観光交流部国際交流課交流係の中村美緒氏をはじめとした皆様が、南京市へとつないでくださったことから始まった。さらに南京市での小学校や保健所への視察をコーディネートしてくださった、南京市外事弁公室処長の孫曼氏、また実際に訪問にいつも同行して下さり通訳をしてくださった同室の郎叙氏、また、単なる視察だけでなく、中国と日本の交流という有意義な形として受け入れてくださった南京市小中学校衛生保健所や各小学校の先生方など、多くの方々のサポートがなければ、このような充実した有意義な調査研究は実現できなかったものである。

この場をお借りして、心から御礼と感謝を申し上げます。

成果の公表の状況

【著書】

【学術論文】

平成31年度の北海道教育大学紀要で成果は公表予定である。

教育現場で活用可能な分野等

- ・家庭科教育はもちろん、学級活動（給食）においても、世界の食文化と給食事情という内容としての教材として活用可能である。

配布又はダウンロード可能な資料

現時点では視察結果やアンケート結果をまとめている途中であり、まとめ次第、報告書またはHP、または紀要などで報告する予定である。

問い合わせ先

代表者：川邊 淳子
電話：0166-59-1269
FAX：0166-59-1269
mail：kawabe.junko@a.hokkyodai.ac.jp